

Upletene pogacice sa bundevom - za post na vodi



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Testo:

- 250 ml pirincane vode
- 1/2 kockice kvasca
- 500 g belog brašna
- 1/2 kašičice soli
- 2 kašičice šećera
- 1 kesica praška za pecivo
- 200-300 g pasirane bundeve

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica dodati i skuvanu i ispasiranu bundevu sve dobro umesiti pa testo ostaviti 15 minuta da "odmori". Posle 15 minuta testo razviti što tanje - iseci na veće kocke, a zatim svaku kocku na četiri manje kocke ali ne do kraja... Kao na slici. Zatim iseci traciće na dve kocke, a na druge dve ne seci. U sredinu jedne kocke staviti fil ... ja sam stavljala pasiranu i zašecerenu bundevu pa preklapati kao na slici.... Ostaviti još 30 minuta pogacice da odstoje pa ih peci na 200C oko 15-20 minuta.

Savet

Pirinanu vodu dobijem tako što skuvam pirina. Procedim ga pa pirina iskoristim za ruak, a pirinanu vodu za pogacice...